Louise Brison

A l'Aube de la Côte des Bar, Brut Nature

2018, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920385011

Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

1. Piccata Milanese mit Spaghetti Pomodoro

2. Risotto mit Steinpilzen

3. Perlengraupenrisotto mit Garnelen

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 25.11.2024

Information zum Wein
Der Champagner ist eine Assemblage aus 50 % Pinot Noir und 50 % Chardonnay aus dem Jahrgang 2018. Die Weinberge liegen auf rund 320 Metern Seehöhe und sind geprägt vom Kimmeridge-Kalk – ähnlich wie im benachbarten Chablis. Der Grundwein wurde im Barrique vergoren, die Assemblage im Edelstahl zusammengeführt und im Juni 2019 auf die Flasche gebracht. Degorgiert wurde mit 0 Gramm Dosage im März 2024.

Farbe
Strohgelb mit kupferfarbenem Einschlag und feiner Perlage

Nase
Der *2018er à l'Aube* duftet hinreißend fein nach reifen Äpfeln, Birnen und Quitten, etwas Lemoncurd und kandiertem Ingwer. Auch die Autolysenoten fallen fein und delikat aus. Sie erinnern an Mandelgebäck. Dazu kommen Noten von zerstoßenem Stein und weißen Blüten.

Gaumen
Am Gaumen bietet der *à l'Aube 2018* zunächst eine geschmeidige Cremigkeit und ein Aroma von mürben Äpfeln, frischen Äpfeln, roten Beeren und weißem Pfirsich. Dazu kommen auch hier Noten von Mandelgebäck. Wie so fit bei Louise Brison, wirkt die Säure zunächst seidig und baut dann zunehmend Frische und Druck auf. Hinzu kommt die für die Côte de Bar typische kalkige Mineralität. Die Perlage ist zudem sehr fein, der Champagner besitzt eine gute Länge und sorgt direkt für Vergnügen.